



## Tuna beku–Bagian 2: Persyaratan bahan baku





## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Istilah dan definisi .....	1
3 Jenis bahan baku.....	1
4 Bentuk bahan baku.....	1
5 Asal bahan baku .....	1
6 Mutu bahan baku .....	1
7 Penyimpanan bahan baku .....	2
Bibliografi .....	3





## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas tuna beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-2710-1992 yang disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan dan telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 5 Oktober 2004 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
- 3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
- 5 Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.



## Tuna beku—Bagian 2: Persyaratan bahan baku

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan jenis bahan baku, bentuk bahan baku, asal bahan baku, mutu bahan baku dan penyimpanan bahan baku untuk tuna beku.

### 2 Istilah dan definisi

#### 2.1

##### **bahan baku tuna beku**

ikan tuna segar dan beku

### 3 Jenis bahan baku

Bahan baku yang digunakan adalah :

- *Thunnus alalunga*;
- *Thunnus albacares*;
- *Thunnus atlanticus*;
- *Thunnus obesus*;
- *Thunnus thynnus maccoyii*;
- *Thunnus thynnus orientalis*;
- *Thunnus thynnus thynnus*;
- *Thunnus tonggol*;
- *Euthynnus affinis*;
- *Euthynnus alettatus*;
- *Euthynnus lincatus*;
- *Parathynnus mebachii* (*Big Eye Tuna*).

### 4 Bentuk bahan baku

Bahan baku berupa ikan tuna segar atau beku yang sudah disiangi atau tidak disiangi.

### 5 Asal bahan baku

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar.

### 6 Mutu bahan baku

**6.1** Bahan baku bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan.

**6.2** Secara organoleptik bahan baku mempunyai karakteristik kesegaran seperti berikut :

- Kenampakan: mata cerah, cemerlang.;
- Bau : segar;
- Tekstur : elastis, padat dan kompak.



## 7 Penyimpanan bahan baku

Bahan baku yang terpaksa menunggu proses lebih lanjut, maka bahan baku yang beku disimpan dalam ruang penyimpan (*cold storage*) dengan suhu maksimal  $-20^{\circ}\text{C}$ , saniter dan higienis. Untuk bahan baku yang segar disimpan dalam wadah yang baik dan tetap dipertahankan suhunya dengan menggunakan es curai sehingga suhu pusat bahan baku mencapai suhu maksimal  $4,4^{\circ}\text{C}$ , saniter dan higienis.



## Bibliografi

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 tahun 2001, *Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air*.

SNI 01-2710.1-2006, *Tuna beku–Bagian 1: Spesifikasi*.

